

MENUS PAD MAI JUIN

Semaine du
10-juin au 16-juin



		DEJEUNER	DINER/COLLATION
LUNDI	10-juin	Poireaux vinaigrette échalote	
		Boudin blanc	Calamars à la romaine
		Purée de navets	
		Gouda	Yaourt aromatisé
		Riz au lait	Ananas au sirop
MARDI	11-juin	Tomates vinaigrette basilic	
		Escalope de poulet LR au jus	Croisillon au fromage
		Pommes campagnardes	
		Fromage frais aux fruits	Munster AOC
		Tiramisu	Compote pommes abricot BIO
MERCREDI	12-juin	Taboulé	
		Limande meunière	Haché de veau sauce pain d'épices
		Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	
		Yaourt nature local et sucre	Camembert
		Cake aux pépites de chocolat du chef	Fruits de saison BIO
JEUDI	13-juin	Carottes râpées vinaigrette	
		Rôti de bœuf RAV et ketchup	Gratin campagnard (pomme de terre, lentilles, crème, curry)
		Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois)	
		Faisselle et sucre	Pavé 1/2 sel
		Doughnuts au sucre	Fruit de saison
VENDREDI	14-juin	Rosette et cornichons	
		Steak de colin sauce blanquette (crème, champignons)	Paupiette de veau sauce charcutière (tomate, cornichon)
		Petits pois saveur jardin (tomates, ciboulette, échalote)	
		Yaourt abricot ou framboise BIO	Comté AOP
		Moelleux aux myrtilles citron du chef	Semoule au lait
SAMEDI	15-juin	Maquereaux à la moutarde	
		Blanquette de veau	Flan légumes à l'origan
		Riz à la tomate	
		Carré de l'est	Fromage blanc et miel
		Crème dessert praliné	Fruit de saison
DIMANCHE	Fête des pères		
	16-juin	Salade verte aux gésiers	
		Coquelet rôti au jus	Feuilleté poisson beurre blanc
		Pommes noisettes	
		Petit moulé aux noix	Fromage frais aux fruits
	Tarte pommes rhubarbe	Cocktail de fruits au sirop	